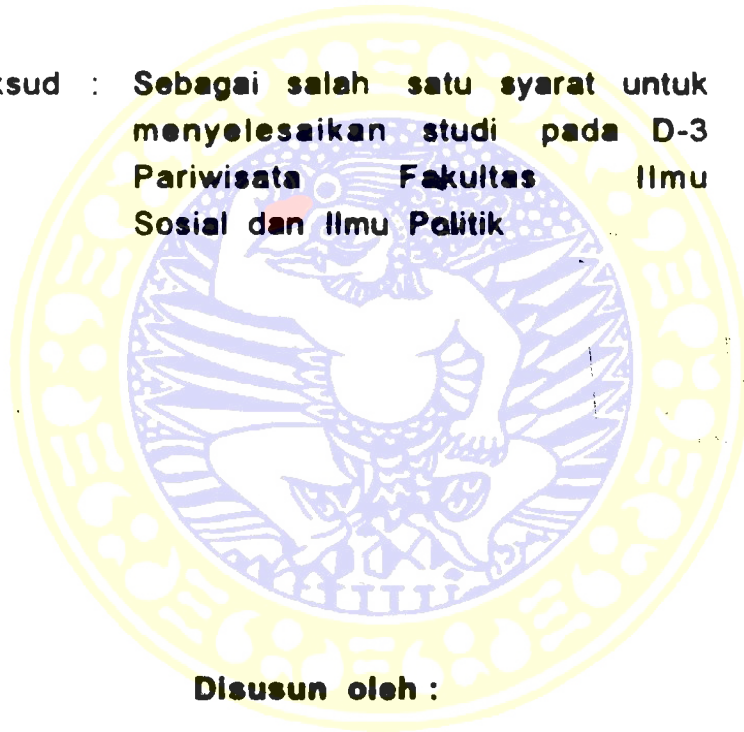


STANDARISASI HIGIENE DAN SANITASI GUNA MENINGKATKAN KUALITAS OPERASIONAL DAPUR DI HOTEL MAJAPAHIT, MANDARIN ORIENTAL, SURABAYA

TUGAS AKHIR

**Maksud : Sebagai salah satu syarat untuk
menyelesaikan studi pada D-3
Pariwisata Fakultas Ilmu
Sosial dan Ilmu Politik**



Disusun oleh :

Racheliana Kristianti

NIM : 079610136 - S

**PROGRAM STUDI D-3 PARIWISATA
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SEMESTER GENAP TAHUN 1998/1999**

Setuju untuk diujikan :

Surabaya, 25 Juni 1999



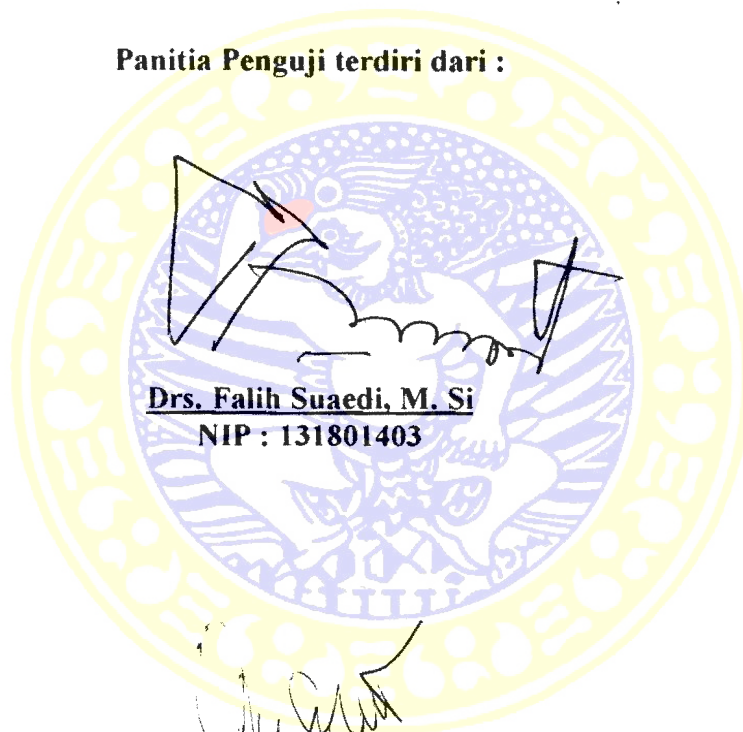
Dosen Pembimbing

Drs. Falih Suaedi, M.Si

NIP : 131801403

**Tugas Akhir ini telah dipertahankan di hadapan
panitia penguji pada tanggal : 17 Juli 1999**

Panitia Penguji terdiri dari :



Drs. Falih Suaedi, M. Si
NIP : 131801403

Didik Purnomoadi
NIPN: 257801016

ABSTRAKSI

Industri perhotelan di Indonesia mempunyai peluang yang sangat baik, hal ini terbukti dengan semakin berkembangnya hotel-hotel berbintang di berbagai kota. Dalam melakukan kegiatan operasionalnya hotel memiliki departemen-departemen dan outlet-outlet yang sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya sehingga muncullah istilah-istilah Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Engineering Department, Accounting Department dan Purchasing Department.

Salah satu departemen hotel yang terkait langsung dalam penyediaan makanan dan minuman adalah Food and Beverage Department dan dari departemen inilah muncul istilah dapur (kitchen). Dapur hotel memiliki tugas dan tanggung jawab untuk mengolah dan memproduksi makanan bahkan dapur memiliki peranan yang tidak kalah pentingnya dengan bagian lain di hotel.

Dalam mengolah makanan seorang karyawan dapur atau juru masak harus mengerti dan memperhatikan tentang kesehatan dan kebersihan di samping pengetahuan memasak, standar resep masakan, standar pelayanan, penggunaan alat-alat dapur dan hal-hal lain yang dapat mempengaruhi kualitas makanan karena kualitas makanan tidak hanya dinilai dari segi rasa dan artistik namun juga dari segi kebersihan dan kesehatannya.

Dari hasil pengamatan yang telah dilakukan oleh penulis selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Food and Beverage Department pada bagian dapur di Hotel Majapahit Surabaya, maka beberapa hal yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut :

- Pada saat pelaksanaan kerja di dapur, karyawan harus senantiasa memperhatikan kebersihan dan kesehatan kerja meliputi kebersihan dan kesehatan individu, kebersihan bahan makanan, kebersihan peralatan memasak dan kebersihan lingkungan dapur.
 - Pimpinan dapur harus senantiasa memperhatikan standarisasi kerja dan metode-metode kerja yang dilakukan karyawannya sehingga tidak menyebabkan terjadinya kontaminasi kotoran dan bakteri terhadap makanan.
 - Setiap selesai bekerja masing-masing karyawan dapur harus membersihkan peralatan kerja dan membersihkan area dapur tempat kerja, bila perlu melakukan pembersihan area dapur secara menyeluruh (general cleaning) sekurang-kurangnya seminggu sekali.
 - Saluran pembuangan air harus senantiasa diperiksa agar tidak menyebabkan tersumbatnya saluran dan air akan meluap dan menggenang sehingga mempengaruhi kondisi area dapur serta dapat mengganggu aktivitas karyawan.
- Dengan mengupayakan suatu perbaikan higiene dan sanitasi hotel berdasarkan standarisasi yang telah ditetapkan diharapkan dapat meningkatkan kualitas operasional dapur dan aktivitas hotel pada umumnya.